

PRESSEINFORMATION

## Paznaun: Regionaler Hochgenuss im Hochgebirge

**Paznaun-Gäste erwandern sich im Sommer 2021 auf dem 13. Kulinarischen Jakobsweg auf sechs Genussrouten sechs bodenständige, von sechs Paznauner Spitzenköchen kreativ interpretierte Hüttengerichte aus regionalen Zutaten. Der Startschuss fällt am 10. Juli.**

Sechs Routen, sechs Hütten, sechs Köche und sechs ganz besondere Gerichte: Ab dem 10. Juli 2021 bringt der Kulinarische Jakobsweg zum 13. Mal Spitzenköche ins Hochgebirge und verspricht auf sechs Genussrouten auf über 2.000 Metern Höhe entspanntes Wandern und genussvolles Schlemmen. Sechs Paznauner Spitzenköche übernehmen dazu den Sommer lang die Patenschaft für je eine Berghütte und kreieren jeweils ein raffiniertes, bodenständiges Gericht aus regionalen Zutaten. Diese Kreation finden Wanderer dann den gesamten Sommer über auf der jeweiligen Hüttenspeisekarte. Neu 2021: An sechs Samstagen geht es auf einer geführten Wanderung und in Begleitung des jeweiligen Patenköches zu einer der teilnehmenden Hütten. Begleitet werden diese Wandertage durch kulinarische Sommerabende in den dazugehörigen Hotel- und Restaurantbetrieben der Patenköche. Alle Infos: [www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com](http://www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com).

### Hochgenuss im Paznauner Hochgebirge

Im Paznaun-Sommer 2021 werden die Jamtalhütte, die Faulbrunnalm, die Friedrichshafener Hütte, die Heidelberger Hütte, das Almstüberl und die Ascherhütte zum begehrten Sommerziel für Genusswanderer. Beim 13. Kulinarischen Jakobsweg übernehmen die Paznauner Spitzenköche Benjamin Parth, Martin Sieberer, Andreas Spitzer, Patrick Raaß, Hermann Huber und die #YoungChefsPaznaun einen Sommer lang die Patenschaft für eine Hütte und setzen den Gästen ein eigens hierfür kreiertes Hüttengericht auf die Speisekarte. Vorgabe: es muss ein bodenständiges, kreativ interpretiertes Gericht aus regionalen Zutaten sein. Ab dem 10. Juli können Paznaun-Gäste dann individuell oder an sechs bestimmten Terminen auch begleitet von den Köchen den sechs Genussrouten folgen und die neuen Kreationen verkosten. Wer lieber „genussradelt“: Alle Hütten des Kulinarischen Jakobswegs sind bequem mit dem E- oder Mountainbike erreichbar. Die Bikes können in Galtür, Ischgl, Kappl oder See ausgeliehen werden.

### Urlaubs-Paket „Kulinarischer Jakobsweg“

Wer im Urlaub individuell auf den Genussrouten des Kulinarischen Jakobswegs wandern will, kann seinen Urlaub im Paznauner Bergsommer auch als Paket buchen: Fünf Übernachtungen im Paznaun in einer Kategorie nach Wahl sowie alle Leistungen der [Silvretta Card Basis](#) gibt es bereits ab 175 Euro pro Person inkl. Frühstück. Online-Buchung: [www.paznaun-ischgl.com](http://www.paznaun-ischgl.com).

## **PRESSEINFORMATION**

### **Hütten und Paten des 13. Kulinarischen Jakobswegs**

#### **Friedrichshafener Hütte: Benjamin Parth (Stüwa, Hotel Yscla)**

„Jeden Tag besser werden“ ist das Credo von Benjamin Parth. Der Küchenchef im Hotel YSCLA mit dem hauseigenen Gourmetrestaurant Stüwa in Ischgl ist der aktuell höchstdekorierte Koch im Paznaun: Vier Hauben (18,5 Punkte) im Gault&Millau 2021, fünf Sterne (97 Punkte) im Guide A la Carte 2020 und vier Gabeln (97 Punkte) im Falstaff Restaurantguide 2020 sprechen für sich. Auch sein neuer Bar-Lounge-Club SPACE 73 wurde auf Anhieb mit zwei Hauben (13 Punkte) im Gault&Millau 2021 ausgezeichnet. Höhepunkte seiner bisherigen Karriere: Im Jahr 2009 wurde Parth – im Alter von nur 19 Jahren – erstmals mit einer Haube (14 Punkte) in der österreichischen Ausgabe des Gault&Millau gelistet. Später gesellten sich die Auszeichnung „Gault&Millau Koch des Jahres 2019“ und die Aufnahme in die exklusive Restaurantvereinigung „Les Grandes Tables du Monde“ hinzu. Zuletzt war Parth Preisträger des „Young Chef Award 2020“, verliehen vom renommierten französischen Restaurantführer „La Liste“.

#### **Almstüberl: Martin Sieberer (Paznaunerstube/Sieberer`s Heimatbühne, Trofana Royal)**

Für Martin Sieberer bedeutet Kochen Berufung. Sein kulinarischer Werdegang führte ihn zu den besten Köchen in Österreich, Deutschland und der Schweiz. Mit der Neueröffnung des Hotel Trofana Royal im November 1996 fand Sieberer seine Herausforderung. Das Gourmetrestaurant Paznaunerstube ist seit Beginn ein Fixpunkt zahlreicher Gourmets und Feinschmecker. Bereits 1997 wurde er als Aufsteiger des Jahres und das Gourmetrestaurant Paznaunerstube als erstes im Paznaun von Gault&Millau mit 2 Hauben ausgezeichnet. 1998 folgte die dritte Haube. Hinzu kamen die Auszeichnung zum „Gault&Millau Koch des Jahres 2000“, sowie Auszeichnungen in den verschiedensten Gourmetführern. Inzwischen zählt die Paznaunerstube zu den führenden Restaurants Österreichs mit internationalem Ruf und auch Sieberer`s Heimatbühne wurde mehrfach ausgezeichnet. Seit 2019 verzeichnet Martin Sieberer in seinen zwei Restaurants sieben Gault&Millau Hauben.

#### **Ascherhütte: Andreas Spitzer (Fliana Gourmet, Hotel Fliana)**

Internationale Küche mit Bodenhaftung. Nach der Kochlehre in Maria Alm und lehrreichen Stationen in Ischgl ergriff Andreas Spitzer mit 24 Jahren die Chance als Küchenchef im \*\*\*\*S-Hotel Fliana durchzustarten. Heute holt er sich die besten Lebensmittel aus der ganzen Welt und versucht sie mit den heimischen Produkten und Kostbarkeiten aus dem Paznaun zu verbinden. Dabei tüftelt er an Texturen, Farbkombinationen und Geschmäckern. Spitzers Küche ist weltoffen und gleichzeitig verwurzelt und verbunden mit der Paznauner Landwirtschaft. Die Leidenschaft, die der Haubenkoch auf die Teller bringt, wurde mit drei Hauben von Gault&Millau bedacht. Inspiration für seine kulinarischen Kreationen findet Spitzer in den Paznauner Bergen.

## **PRESSEINFORMATION**

### **Heidelberger Hütte: Patrick Raaß (Schlossherrenstube, Schlosshotel Ischgl)**

Für den neuen Executive Chef de Cuisine im Schlosshotel Ischgl bedeutet Kochen Berufung, Leidenschaft und Liebe zu den Produkten. Der gebürtige Wörgler startete in seiner Karriere früh voll durch. Seine jeweils mehrjährigen Stationen sind ein außergewöhnliches und seltenes Statement - immer bei den Besten. Heinz Winkler – Residenz Winkler, Johann Lafer – Stromberg, Hans Haas – Tantris, Alfons Schubeck – Südtiroler Stuben. Die Motivation von Haubenkoch Patrick Raaß: den höchsten Ansprüchen der Gäste in der Spitzengastronomie gerecht werden und diese durch neue Interpretationen faszinieren. Bei seinen Gerichten legt er besonderes Augenmerk auf die Verwendung bester und frischer Produkte aus der Region, die Kreativität geht jedoch bis weit über die Landesgrenzen hinaus.

### **Faulbrunnalm: Hermann Huber (Hotel Almhof Galtür)**

Hermann Huber – seit nahezu 40 Jahren Küchenchef im Huber-Hotel Almhof\*\*\*\* in Galtür – hat viel erreicht. Mit seinem mehrmals ausgezeichneten Käse konnte er sich bereits auf nationaler wie auch internationaler Ebene einen Namen machen. Ausruhen möchte sich der Hotelier, Küchenmeister und leidenschaftliche Senner auf seinen Lorbeeren nicht. Auch heute noch lässt er sich sowohl von internationalen als auch nationalen, aber natürlich allen voran regionalen Produkten und Gerichten inspirieren. Ob Sennerei oder Küche, er ist immer auf der Suche nach Neuem, um sich von der Masse abzuheben.

### **Jamtalhütte: #YoungChefsPaznaun (Trofana Alm)**

Mit Begeisterung und viel Engagement lassen die #YoungChefsPaznaun die Regionalität neu aufleben. Dabei wird Nachhaltigkeit täglich in höchster Qualität umgesetzt. Den Club der Paznauner Köche gibt es seit 1997. Mit den #YoungChefsPaznaun haben sich mittlerweile auch junge wissbegierige Nachfolger zusammengetan, die Kochen zu einem Erlebnis werden lassen und dem Club der Paznauner Köche neue Vitalität verleihen. Junge Ideen aus anderen Küchen und Ländern finden ihre Umsetzung mit heimischen Produkten und die Symbiose aus fernen Ländern mit Kräutern, Fischen, Wild, Käse und Früchten aus der Region lässt spannende und oft außergewöhnliche Geschmackskomponenten am Teller entstehen.

### **Termine Kochwanderungen und kulinarische Sommerabende:**

10. Juli (Almstüberl mit Martin Sieberer), 23. Juli (Hotel Yscla/Stüva mit Benjamin Parth), 24. Juli (Friedrichshafener Hütte mit Benjamin Parth), 30. Juli (Schlossherrenstube mit Patrick Raaß), 31. Juli (Heidelberger Hütte mit Patrick Raaß), 20. August (Hotel Fliana mit Andreas Spitzer), 21. August (Ascherhütte mit Andreas Spitzer), 3. September (Trofana Alm mit #YoungChefsPaznaun), 4.

## **PRESSEINFORMATION**

September (Jamtalhütte mit #YoungChefsPaznaun), 17. September (Hotel Rössle mit Hermann Huber), 18. September (Faulbrunnalm mit Hermann Huber).

Alle Informationen zu den Köchen und Touren gibt es unter [www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com](http://www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com) oder [www.paznaun-ischgl.com](http://www.paznaun-ischgl.com).

(8.459 Zeichen mit Leerzeichen)

Mai 2021

Hier zum direkten Bilder-Download: [Kulinarischer Jakobsweg 2021](#)

### Bildunterschriften:

Kulinarischer Jakobsweg \_2021\_1: Paznaun-Gäste erwandern sich im Sommer 2021 auf dem 13. Kulinarischen Jakobsweg auf sechs Genussrouten sechs bodenständige, von sechs Paznauner Spitzenköchen kreativ interpretierte Hüttengerichte aus regionalen Zutaten (c) TVB Paznaun – Ischgl

Kulinarischer Jakobsweg \_2021\_2: Neu 2021: An sechs Samstagen geht es auf einer geführten Wanderung und in Begleitung des jeweiligen Patenkoches zu einer der teilnehmenden Hütten des Kulinarischen Jakobsweges (c) TVB Paznaun – Ischgl

Kulinarischer Jakobsweg \_2021\_3: Im Paznaun-Sommer 2021 werden die Jamtalhütte, die Faulbrunnalm, die Friedrichshafener Hütte, die Heidelberger Hütte, das Almstüberl und die Ascherhütte zum begehrten Sommerziel für Genusswanderer (c) TVB Paznaun – Ischgl

Kulinarischer Jakobsweg \_2021\_4: Beim 13. Kulinarischen Jakobsweg übernehmen die Paznauner Spitzenköche Benjamin Parth, Martin Sieberer, Andreas Spitzer, Patrick Raaß, Hermann Huber und die #YoungChefsPaznaun einen Sommer lang die Patenschaft für eine Hütte und setzen den Gästen ein eigens hierfür kreiertes Hüttengericht auf die Speisekarte (c) TVB Paznaun – Ischgl

Alle Texte und Bilder stehen zum kostenlosen Download unter [www.ischgl.com/presse](http://www.ischgl.com/presse) zur Verfügung.